

• PIASTRA AD INDUZIONE - MANUALE DI ISTRUZIONI

• INDUCTION COOKER - USE INSTRUCTIONS

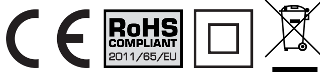
• PLAQUE INDUCTION - MANUEL D'INSTRUCTIONS

• INDUKTIONSPLATTE - BETRIEBSANLEITUNG

• PLACA DE INDUCCIÓN - MANUAL DE INSTRUCCIONES



Cod.: 90.380



For further information and/or for instructions for use in other languages, please visit:
www.beper.com

Fig.1

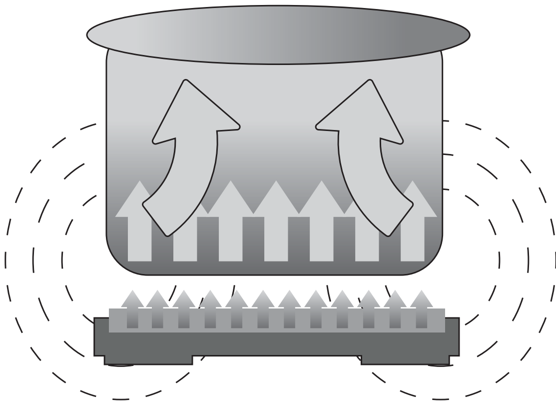


Fig.2

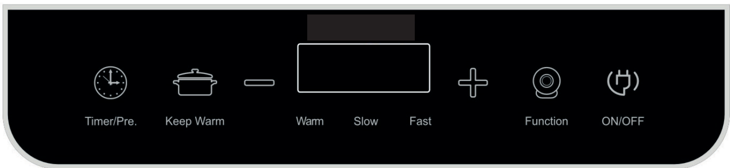
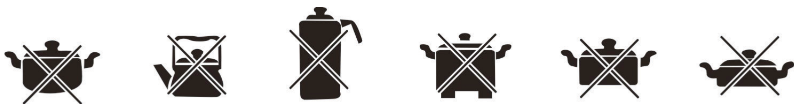


Fig.3



Fig.4



PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO

La piastra a induzione è un uovo sistema di cottura a tecnologia avanzata.
Con il peculiare sistema di sicurezza micro - computerizzato, è super sicura e affidabile. Con le sue caratteristiche di cottura garantisce che non ci sia più nessun pericolo di incendio, nessun fumo e niente gas di scarico, evita tutti i problemi di sicurezza delle cucine tradizionali, quindi è molto utile a tutti i consumatori.
Il nostro piano cottura a induzione porterà più sicurezza e la salute per la tua famiglia, più pulizia per la vostra cucina .

PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO Fig. 1

La piastra a induzione si basa principalmente sul principio di induzione elettromagnetica. La corrente genera un campo magnetico variabile dopo aver attraverso la spirale a filo. La corrente indotta è generata dal basso quando il campo magnetico induce la pentola di ferro sulla piastra a induzione. Una grande quantità di energia termica prodotta riscalda rapidamente il fondo, riscaldando così il cibo molto veloce, con un'efficienza termica che arriva fino al 94,36 %.

Istruzioni per la sicurezza

Sicurezza generale

• Leggere attentamente il manuale prima dell'uso. Conservare il manuale per future consultazioni.
• Utilizzare l'apparecchio e gli accessori esclusivamente per gli scopi previsti. Non utilizzare l'apparecchio e gli accessori per scopi diversi da quelli descritti nel manuale.
• Non usare l'apparecchio se presenta parti o accessori danneggiati o difettosi. Se una parte e/o un accessorio sono danneggiati
o difettosi, devono essere sostituiti dal fabbricante o da un centro di assistenza autorizzato.
• Controllare sempre che i bambini non giochino con l'apparecchio.
• L'uso dell'apparecchio da parte di bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o motorie oppure senza la necessaria pratica ed esperienza può causare rischi. Le persone responsabili per la loro sicurezza devono offrire istruzioni precise oppure supervisionare l'uso dell'apparecchio.
• Non usare l'apparecchio in prossimità di vasche da bagno, docce, bacinelle o altri recipienti contenenti acqua.
• Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Se l'apparecchio viene immerso in acqua o in altri liquidi, non rimuovere l'apparecchio con le mani. Rimuovere immediatamente la spina di alimentazione dalla presa a parete. Se l'apparecchio viene immerso in acqua o altri liquidi, non riutilizzare l'apparecchio.

Sicurezza elettrica

• Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini.
• Prima dell'uso, verificare sempre che la tensione di rete corrisponda alla tensione riportata sulla targhetta nominale dell'apparecchio.
• Collegare l'apparecchio a una presa a parete dotata di messa a terra. Se necessario, utilizzare un cavo di prolunga dotato di conduttore di messa a terra di diametro adeguato.
• Come ulteriore protezione, installare un interruttore differenziale (RCD) con una corrente residua di funzionamento nominale non superiore a 30 mA previsto per essere azionato mediante timer esterno o telecomando.
• Verificare che l'acqua non penetri negli spinotti del cavo di alimentazione e del cavo di prolunga.
• Srotolare sempre completamente il cavo di alimentazione e il cavo di prolunga.

• Verificare che il cavo di alimentazione non rimanga impigliato nel bordo di sporgenze o ripiani e non possa costituire fonte di rischio di incidenti o cadute.
• Tenere il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore, olio e spigoli taglienti.
• Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o difettosi. Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o difettosi, devono essere sostituiti dal fabbricante o da un centro di assistenza autorizzato.
• Per scollegare la spina di alimentazione elettrica, non tirare mai il cavo di alimentazione.
• Se l'apparecchio non viene utilizzato, prima di eseguire operazioni di montaggio o smontaggio e prima di effettuare interventi di pulizia e manutenzione, scollegare sempre la spina dalla rete di alimentazione elettrica.

Istruzioni di sicurezza per piani cottura a induzione
• Non usare l'apparecchio in ambienti esterni.
• Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
• Collocare l'apparecchio su una superficie resistente al calore e agli schizzi.
• Non collocare l'apparecchio su un piano di cottura.
• Verificare che attorno all'apparecchio vi sia sufficiente spazio per consentire la fuoriuscita del calore e fornire un'adeguata
ventilazione.
• Verificare che l'apparecchio non entri in contatto con materiale infiammabile.
• Tenere l'apparecchio a distanza da fonti di calore.
• Non coprire l'apparecchio.
• Non collocare un foglio di carta tra le pentole e il piano cottura al fine di evitare che la carta bruci.
• Le superfici accessibili dell'apparecchio possono diventare molto calde durante l'uso. Non toccare il piano cottura quando è caldo.
• Durante l'uso il piano cottura diventa estremamente caldo. Non toccare il piano cottura immediatamente dopo avere rimosso la pentola.
• Durante l'uso le pentole diventano estremamente calde. Utilizzare guanti da forno per rimuovere le pentole dal piano cottura.
• Non appoggiare oggetti metallici, quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, sul piano cottura in quanto possono diventare caldi.
• Il piano cottura è in vetro temprato. Non utilizzare l'apparecchio quando il piano cottura è danneggiato. Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare possibili scosse elettriche.
• Non collocare pentole vuote sul piano cottura. Il riscaldamento di pentole vuote attiva la protezione da surriscaldamento e l'apparecchio si spegne automaticamente.
• Non collocare oggetti che generano campi magnetici (radio, televisioni, carte di credito, ecc.) in prossimità dell'apparecchio.
• Non spostare l'apparecchio mentre è acceso o ancora caldo. Rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.

PANNELLO DI CONTROLLO Fig.2
1-Timer programmabile
2-Funzione mantenimento in caldo
3-Selettore di funzioni
4-Interruttore on/off
5-Tasti di regolazione della temperatura +/-
6-Display digitale

DESCRIZIONE PRODOTTO
1-pannello di controllo
2-piatto in cristallo
3-presa d'aria

FUNZIONAMENTO
Interruttore on / off
1) Posizionare al centro della piastra una pentola adatta, dopo aver collegato alla corrente la piastra a induzione, la spia di alimentazione si accende.
2) Premere il tasto on / off, per accendere l'apparecchio.
Per spegnere, premere il tasto On / Off, quindi scollegare dalla presa di corrente.

ISTRUZIONI D'USO
Toccare il tasto "Funzioni" per scegliere tra le varie modalità di cottura: "Warm" "Slow" "Fast".
1. Cottura veloce "fast"
Per attivare questa funzione selezionare la funzione di "fast", lo schermo digitale visualizza 1800W. Premendo il tasto " + " e" - " è possibile regolare la potenza in un intervallo (10 livelli) a partire da 120-300-600-800-1000-1200-1400-1600-1800-2000W .
2 . Mantenimento in caldo "keep warm"
Per attivare questa funzione selezionare la funzione di "keep warm", si accende la luce corrispondente e lo schermo digitale visualizza 60°C.
In questa funzione, la temperatura non può essere regolata. Il processo di funzionamento è controllato dal programma.
3 . Cottura lenta "slow"
Per attivare questa funzione selezionare la funzione di " Slow", si accende la luce corrispondente e lo schermo digitale visualizza 800W. In questa funzione, la temperatura non può essere regolata. Il processo di funzionamento è controllato dal programma.
4 . Timer programmabile
Per attivare questa funzione premere il tasto " preset / timer", si accende la luce corrispondente e lo schermo digitale visualizza il timer impostato e il tempo può essere modificato tramite " + " e " - " , quindi selezionare la funzione, successivamente impostare il tempo di cottura desiderato, la piastra funzionerà di conseguenza.
Nella funzione "Fast" , il timer può essere regolato .
Nelle funzioni "Warm" e "Slow " il programma è preimpostato.
Premendo il pulsante " +" il tempo aumenta di un minuto, e premendo il tasto allungo il tempo cresce più velocemente.
Premendo il pulsante " -" il tempo diminuisce di un minuto, e premendo il tasto allungo il tempo diminuisce più velocemente.
Nella funzione Timer, nessuna istruzione entro 5 secondi cambierà la funzione allo stato originale.

UTENSILI
Pentole utilizzabili Fig. 3
Acciaio, ghisa, ferro smaltato, acciaio inox, padelle a fondo piatto, pentole con diametro da 12 a 26 centimetri.
Pentole non utilizzabili Fig. 4
Vetro resistente al calore, contenitore in ceramica, rame, pentole/padelle in alluminio. Pentole con fondo arrotondato e pentole con fondo di misura inferiore a 12 cm.

COME PULIRE

1). Staccare la spina e attendere che l'unità si sia raffreddata completamente. Pulire dopo ogni utilizzo.
2). Se le pentole/padelle vengono utilizzate senza essere state pulite, posso causare scolorimento e macchie nella piastra.
3). Non utilizzare solventi, diluenti, spazzoloni o lucidatura in polvere per pulire la piastra a induzione.
4). Pulire utilizzando il detersivo per piatti e un panno umido.
5). Utilizzare un aspirapolvere per aspirare lo sporco dalla presa d'aria e la ventola di scarico.
6). Non far mai scorrere l'acqua sopra l'unità (l'acqua penetra all'interno e può causare malfunzionamenti).

DATI TECNICI

Potenza: 2000W
Alimentazione: 220-240V ~ 50/60Hz

In un'ottica di miglioramento continuo Beper si riserva la facoltà di apportare modifiche e migliorie al prodotto in oggetto senza previo preavviso.

Codice del problema	Possibile causa	Soluzione
E1	Sensore di temperatura della superficie della piastra aperto	Si prega di contattare il centro assistenza o un tecnico qualificato
E2	Sensore di temperatura dei componenti semiconduttori aperto	Si prega di contattare il centro assistenza o un tecnico qualificato
E3	Alimentazione anomala; Voltaggio troppo alto.	Controllare il voltaggio dell'alimentazione. Utilizzare solo con alimentazione idonea.
E4	Alimentazione anomala; Voltaggio troppo bassa.	Controllare il voltaggio dell'alimentazione. Utilizzare solo con alimentazione idonea.
E5	Sensore di temperatura della piastra in corto circuito; riscaldamento di una pentola vuota / impostata temperatura troppo alta.	Aspettare qualche minuto che l'unità si raffreddi. Si prega di controllare la pentola
E6	Guasto nella ventilazione: sfiato di aspirazione/scarico aria bloccati.	Quando la piastra si è raffreddata pulire lo sfiato, successivamente riavviarla.
E7	Il pannello di controllo non è ben collegato; malfunzionamento del circuito	Si prega di contattare il centro assistenza o un tecnico qualificato
E8	Non ci sono pentole nel piano cottura. Non ci sono pentole idonee nel piano cottura.	Si prega di contattare il centro assistenza o un tecnico qualificato



Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il recupero dei materiali di cui è composto.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio dove è stato effettuato l'acquisto.

Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti

CERTIFICATO DI GARANZIA

Questo apparecchio è stato controllato in fabbrica. La garanzia di applicazione è valida 24 mesi dalla data di acquisto per difetti di materiale o di fabbricazione. Lo scontrino di acquisto e il certificato di garanzia si devono presentare assieme nel caso di reclami.
Se l'apparecchio dovesse richiedere assistenza tecnica rivolgersi al venditore o presso la nostra sede. Questo per conservare inalterata l'efficienza del vostro apparecchio e per NON invalidare la garanzia. Eventuali manomissioni dell'apparecchio da parte di personale non autorizzato invalideranno automaticamente la garanzia.

Condizioni di garanzia

Se ci sono guasti a causa di difetti di materiale e/o fabbricazione durante il periodo di garanzia, garantiamo la riparazione del prodotto gratuitamente, a patto che:

- l'apparecchio sia stato usato in modo corretto ed ai fini per cui è stato costruito;
- l'apparecchio sia stato riparato da esperti, cioè da persone incaricate dal fornitore;
- venga presentato lo scontrino;
- non rientrano in garanzia le parti che dimostrano un normale logoramento.

Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura (tra le quali lampade, batterie, resistenze) e difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non imputabili direttamente al produttore.

Se entro il periodo di garanzia emerge un difetto che non può essere riparato, l'apparecchio viene cambiato gratuitamente.

Assistenza tecnica

Anche dopo il periodo di garanzia prestiamo molta attenzione alle riparazioni.
Per l'assistenza tecnica e/o riparazioni fuori dal periodo di garanzia ci si può rivolgere direttamente all'indirizzo sottostante.

BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com

PRODUCT INTRODUCTION

In a short time, heating efficiency can get up to 94.36% from startup to boil. With peculiar micro-computerized safety-inspection system, it is super safe and reliable. By the characteristic of cooking with no fire, no smoke and no exhaust, it avoids traditional cooking safety problem, therefore is liked by many consumers.
Our induction cooker will bring you more safe and health to your family, more cleanliness to your kitchen.

INDUCTION COOKER WORKING PRINCIPLE Fig. 1

Induction cooker is mainly based on the principle of Electromagnetic Induction Technology. Current generates variable magnetic field after running through the wire coil. Eddy current is generated at the bottom when the magnetic field induces the iron pot on the cooker plate. A large amount of thermal energy produced can heat the bottom quickly, thus heating up the food very fast, with thermal efficiency up to 94.36%.

Safety instructions

General safety

• Read the manual carefully before use. Keep the manual for future reference.
• Only use the appliance and the accessories for their intended purposes. Do not use the appliance and the accessories for other
purposes than described in the manual.
• Do not use the appliance if any part or any accessory is damaged or defective. If a part or an accessory is damaged or defective,
it must be replaced by the manufacturer or an authorised repair agent.
• Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
• The use of this appliance by children or persons with a physical, sensory, mental or motorial disability, or lack of experience and knowledge can give cause to hazards.
Persons responsible for their safety should give explicit instructions or supervise the use of the appliance.
• Do not use the appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
• Do not immerse the appliance in water or other liquids. If the appliance is immersed in water or other liquids, do not remove the appliance with your hands.
Immediately remove the mains plug from the wall socket. If the appliance is immersed in water or other liquids, do not use the appliance again.

Electrical safety

• Keep the appliance and the mains cable out of the reach of children.
• Before use, always check that the mains voltage is the same as the voltage on the rating plate of the appliance.
• Connect the appliance to an earthed wall socket. If necessary, use an earthed extension cable of a suitable.
• For additional protection, install a residual current device (RCD) with a rated residual operating current that does not exceed 30 mA.
• The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
• Make sure that water cannot enter the contact plugs of the mains cable and the extension cable.

• Always fully unwind the mains cable and the extension cable.
• Make sure that the mains cable does not hang over the edge of a worktop and cannot be caught accidentally or tripped over.
• Keep the mains cable away from heat, oil and sharp edges.
• Do not use the appliance if the mains cable or the mains plug is damaged or defective. If the mains cable or the mains plug is
damaged or defective, it must be replaced by the manufacturer or an authorised repair agent.
• Do not pull the mains cable to disconnect the mains plug from the mains.
• Disconnect the mains plug from the mains when the appliance is not in use, before assembly or disassembly and before cleaning and maintenance.

Safety instructions for induction cookers
• Do not use the appliance outdoors.
• Place the appliance on a stable and flat surface.
• Place the appliance on a heat-resistant and splash-proof surface.
• Do not place the appliance on a hob.
• Make sure that there is sufficient space around the appliance to allow heat to escape and provide sufficient ventilation.
• appliance does not come into contact with flammable material.
• Keep the appliance away from heat sources.
• Do not cover the appliance.
• Do not place a sheet of paper between the cookware and the hotplate to prevent the paper from being burnt.
• The accessible surfaces of the appliance can become very hot during use. Do not touch the hot hotplate.
• The hotplate becomes very hot during use.
Do not touch the hotplate directly after removing the cookware.
• The cookware becomes very hot during use. Use oven gloves to remove the cookware from the hotplate.
• Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate since they can get hot.
• The hotplate is made of tempered glass. Do not use the appliance when the hotplate is damaged. If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
• Do not place empty cookware on the hotplate. Heating empty cookware will activate the overheating protection and the appliance will switch off automatically.
• Do not place objects that are affected by magnets (radios, televisions, bank cards, etc.) near the appliance.
• Do not move the appliance while it is switched on or is still hot. Remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.

FUNCTION DIAGRAM Fig. 2
1-Timer
2-Keep warm
3-Functions selector
4-On/off switch
5-Temperature adjustable buttons +/-
6-Digital display

PARTS NAME
1-Control panel
2-Crystal plate
3-Air entry

OPERATION STEP

1. On/off switch

Put the suitable vessels in the center, after the induction cooker is plugged, the power indicator light is on.
Press the on/off button, to switch on the unit.

2. To switch off, press On/Off again, then plug out to shut off power supply.

USAGE
Touch “ Function” button to choose different cooking modes: “Warm” “ Slow” “Fast” .

1. Fast

When power on, select the function of “fast ” , the digital screen displays 1800W.
Please press the “+” “-”, you can adjust the power in a range(10 levels) from 120-300-600-800-1000-1200-1400-1600-1800-2000W.

2. Keep Warm

When power on, select the function of “warm”, the according light is on, and the digital screen displays 60°C.
Under this condition, the temperature can not be adjusted. Working process is controlled by program.

3. Slow

When power on, select the function of “Slow”, the according light is on, and the digital screen displays 800W.
Under this condition, the power can not be adjusted. Working process is controlled by program.

4. Preset/Timer

Under the waiting condition, press “preset/timer” button, the light is on and the digital screen displays the set timer and the time can be revised via “+”and “-”, then select the function, after the set time, it will function accordingly.
Under Function “Fast”, Timer can be adjusted.
Under Function “ Warm”, “Slow” , Preset is function.
Press the “+” button, the time increase one minute, and long press can speed the increasing. Press the button “-”, the time decrease one minute, and long press can speed the decreasing.
Under the timing condition, no instruction within 5 seconds will change the condition back to the original state. .

USABLE AND NON-USABLE UTENSILS Fig. 3
Usable Pans
Steel, cast iron, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pans/pots with diameter from 12 to 26cm.

Non-usable Pans Fig. 4
Heat-resistant glass, ceramic container, copper, aluminum pans/pots. Rounded-bottom pans/pots with bottom measuring less than 12cm.

HOW TO CLEAN

1) Disconnect plug and wait until the unit is cooled down completely. Clean after using every time.
2) If the pots/pans are used without being cleaned, discoloration or stains may be caused.
3) Do not use benzine, thinner, scrubbing brush or polishing powder to clean the induction cooker.
4) Wipe using dish washing agent and damp cloth.
5) Use vacuum cleaner to suck up dirt from the air intake and exhaust vent.
6) Never run water over the unit (Water gets inside may cause malfunction).

TECHNICAL DATA

Power: 2000W
Power supply: 220-240V ~ 50/60Hz

For any improvement reasons, Beper reserves the right to modify or improve the product without any notice.

Trouble code	Possible reason	Solution
E1	Plate surface temperature sensor open	Please contact the supplier or go to a qualified service center.
E2	IGBT Temperature sensor open	Please contact the supplier or go to a qualified service center.
E3	Abnormal supply voltage; voltage too high.	Check power supply. Switch on after power supply is back to normal.
E4	Abnormal supply voltage; voltage too low.	Please check power supply. Switch on after power supply is back to normal.
E5	late surface temperature sensor short-circui-ted; empty pot/pan heating leading to too high temperature.	Please wait for some minutes until the unit cools down. Please check pot/pan.
E6	Fan failure;Air intake/exhaust vent blockage.	lease contact the supplier or go to a qualified service center. Clean the vent after the unit cools down, then restart.
E7	Coil panel is not connected well; circuit malfunction	Please contact the supplier or go to a qualified service center.
E8	No pot/pan on the plate. Non-usable pans on the plates.	Put suitable cooking utensils on the plates.



The European directive 2011/65/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

GUARANTEE CERTIFICATE

This appliance has been checked in the factory. From the date of original purchase a 24 month guarantee applies to material and production defects. The purchase receipt and the guarantee certificate must be submitted together in case of claim to guarantee.

For any technical assistance, please contact directly the seller or our head office in order to preserve the appliance's efficiency and NOT TO void the guarantee. Any intervention on this appliance by non-authorized persons will automatically void the guarantee.

Guarantee conditions

If the appliance shows defects as a result of faulty material and/or production during the period of guarantee, we guarantee repair free of charge on condition that:

- The appliance has been used properly and for the purpose for which it has been intended.
- Repairs are professionally carried out by qualified persons who are appointed by the supplier.
- The purchase receipt shall be presented.
- The appliance showing a fair wear and tear shall not be covered by this guarantee.

Therefore, any part that could be accidentally broken or having visible signs of use in consumable products (such as lamps, batteries, heating elements…) is excluded from the guarantee, and any defect whatsoever resulting from non-respect of the rules for use, negligence in usage and/or maintenance of the appliance, damage during transport and any other damage not attributable the supplier.

For every defect that could not be repaired within the guarantee period, the appliance will be replaced free of charge.

Technical assistance

Even after the guarantee period we will always pay attention to repairs for defected appliances.
For technical assistance and/or repairs after the guarantee period you can directly contact the below address:

CONTACT YOUR DISTRIBUTOR IN YOUR COUNTRY OR AFTER SALES DEPARTMENT BEPER. E-MAIL **assistenza@beper.com**
WHICH WILL FORWARD YOUR ENQUIRIES TO YOUR DISTRIBUTOR.

PRÉSENTATION DU PRODUIT

La plaque à induction est un système de cuisson pour l'œuf avec une technologie avancée.
Avec le système particulier de sécurité micro-ordinateur, elle est sûre et fiable. Avec ses caractéristiques de cuisson, elle garantit qu'il n'y ait aucun risque d'incendie, aucune fumée et aucun gaz, elle évite tous les problèmes de sécurité des cuisines traditionnelles, donc elle est très utile à tous les consommateurs.
Notre plan de cuisson à induction apportera plus de sécurité et la santé pour votre famille, plus propre pour votre cuisine.

LE PRINCIPE DU FONCTIONNEMENT Fig. 1

La plaque à induction se base principalement sur le principe de l'induction électromagnétique. Le courant électrique génère un champ magnétique variable après avoir traversé la spirale à fil. Le courant électrique induit est généré à partir du bas quand le champ magnétique induit la casserole de fer sur la plaque à indiction. Une grande quantité d'énergie thermique produite réchauffe rapidement le fond, en réchauffant ainsi la nourriture plus rapidement, avec efficacité thermique qui arrive jusqu'à 94,36 %.

Instructions pour la sécurité

Sécurité générale

Lire attentivement le manuel avant l'utilisation. Conserver le manuel pour une consultation future.
Utiliser l'appareil et les accessoires exclusivement aux fins prévus. Ne pas utiliser l'appareil et les accessoires pour des différentes utilisations à celles décrites dans le manuel.
Ne pas utiliser l'appareil s'il présente des parties ou des accessoires endommagés ou défectueux. Si une partie et/ou un accessoire sont endommagés ou défectueux, ils doivent être remplacés par le constructeur ou par un centre d'assistance autorisé.
Contrôler toujours que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
L'utilisation de l'appareil par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques réduites, mentales ou conditionnelles ou bien sans la nécessité pratique d'expérience, peut causer des risques. Les personnes responsables pour leur sécurité doivent offrir des instructions précises ou bien superviser l'utilisation de l'appareil. Ne pas utiliser l'appareil à proximité de la baignoire, de la douche, d'un lavabo ou d'autres récipients contenant de l'eau.
Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Si l'appareil est immergé dans l'eau ou d'autres liquides, ne pas retirer l'appareil avec vos mains. Débrancher immédiatement la fiche d'alimentation à la prise murale. Si l'appareil est immergé dans l'eau ou d'autres liquides, ne pas utiliser l'appareil.

Sécurité électrique

Tenir l'appareil et la câble d'alimentation en dehors de la portée des enfants.
Avant l'utilisation, vérifier toujours que la tension du réseau correspond à la tension reportée sur la plaque signalétique de l'appareil.
Brancher l'appareil à une prise murale équipée d'une mise à la terre. Si nécessaire, utiliser une rallonge équipée d'un conducteur de mise à la terre, d'un diamètre approprié.
Pour une protection supplémentaire, installer un interrupteur différentiel (RCD) avec un courant électrique résiduel de fonctionnement nominal, ne dépassant pas 30 mA, prévu pour être actionné par une minuterie ou un télécommande.
Vérifier que l'eau ne pénètre pas dans la fiche du câble d'alimentation et du câble de la rallonge.
Dérouler toujours complètement le câble d'alimentation et le câble de la rallonge.

Vérifier que le câble d’alimentation ne reste pas coincé dans le bord tout autour et ne peut pas constituer un risque d’accident ou une chute.
Tenir le câble d’alimentation loin de la chaleur, de l’huile et d’angles coupants.
Ne pas utiliser l’appareil si le câble d’alimentation ou la prise sont endommagées ou défectueux. Si le câble d’alimentation ou la prise sont endommagés ou défectueux, ils doivent être remplacées par le fabricant ou par un centre d’assistance autorisé.
Pour débrancher la prise d’alimentation électrique, ne jamais tirer le câble d’alimentation.
Si l’appareil n’est pas utilisé, avant d’effectuer des opérations de montage ou de démontage ou avant d’effectuer des interventions de nettoyage, débrancher toujours la prise du réseau d’alimentation électrique.

Instructions de sécurité pour des plans de cuisson à induction
Ne pas utiliser l’appareil à l’extérieur.
Brancher l’appareil sur une superficie uniforme et stable.
Brancher l’appareil sur une superficie résistante à la chaleur et aux éclaboussures.
Ne pas brancher l’appareil sur un plan de cuisson.
Vérifier qu’autour de l’appareil, il y ait suffisamment d’espace pour permettre le sortie de la chaleur et fournir une ventilation appropriée.
Vérifier que l’appareil ne rentre pas en contact avec un matériel inflammable.
Tenir l’appareil loin d’une source de chaleur.
Ne pas couvrir l’appareil.
Ne pas mettre une feuille de papier entre les casseroles et le plan de cuisson afin d’éviter que le papier brûle.
Les superficies accessibles de l’appareil peuvent devenir très chaudes pendant l’utilisation. Ne pas toucher le plan de cuisson quand il est chaud.
Pendant l’utilisation le plan de cuisson devient extrêmement chaud. Ne pas toucher le plan de cuisson immédiatement après avoir enlevé la casserole.
Pendant l’utilisation les casseroles deviennent extrêmement chaudes. Utiliser des gants pour le four, pour enlever les casseroles du plan de cuisson.
Ne pas appuyer des objets métalliques, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles, sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
Le plan de cuisson est en verre trempé. Ne pas utiliser l’appareil quand le plan de cuisson est endommagé. Si la superficie est cassée, éteindre l’appareil pour éviter tout risque de décharges électriques.
Ne pas mettre les casseroles vides sur le plan de cuisson. Le réchauffement des casseroles vides active la protection de surchauffe et l’appareil s’éteint automatiquement.
Ne pas mettre des objets qui génèrent des champs magnétiques (radio, télévision, carte de crédit, etc.) en proximité de l’appareil.
Ne pas déplacer l’appareil lorsqu’il est encore allumé ou chaud. Enlever la fiche d’alimentation de la prise murale et attendre que l’appareil se refroidisse.

PANNEAU DE CONTRÔLE Fig. 2
1-Minuterie programmable
2-Fonction pour maintenir au chaud
3-Sélecteur de fonctions
4-Interrupteur on/off
5-Pulsants pour régler la température +/-
6-Affichage numérique

DESCRIPTION DU PRODUIT
1-Panneau de contrôle
2-Plat en cristal
3-Prise d’air

FONCTIONNEMENT
Interrupteur on / off
1) Positionner au centre de la plaque une casserole adaptée, après avoir branché au courant électrique la plaque à induction, l'interrupteur d'alimentation s'allume.
2) Appuyer sur le pulsant on/off, pour allumer l'appareil.
Pour éteindre, appuyer sur le pulsant On/off, donc débrancher de la prise de courant.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION
Toucher le pulsant « Fonctions », pour choisir entre les différentes modalités de cuisson : « Warm » « Slow » « Fast».
1. Cuisson rapide «fast»
Pour activer cette fonction, sélectionner la fonction de « fast », l'écran numérique visualise 1800 W. En appuyant sur le pulsant « + » et « - », il est possible de régler la puissance dans un intervalle (10 niveaux) à partir de 120-300-600-800-1000-1200-1400-1600-1800-2000W .
2. Maintenir au chaud «keep warm»
Pour activer cette fonction, sélectionner la fonction de «keep warm», la lumière correspondante s'allume et l'écran digital visualise 60°C.
Dans cette fonction, la température ne peut pas être réglée. Le procédé de fonctionnement est contrôlé par le programme.
3. Cuisson lente «slow»
Pour activer cette fonction, sélectionner la fonction de «Slow», la lumière correspondante s'allume et l'écran digital visualise 800W. Dans cette fonction, la température ne peut pas être réglée. Le procédé de fonctionnement est contrôlé par le programme.
4. Minuterie programmable
Pour activer cette fonction, sélectionner la fonction de « preset / timer», la lumière correspondante s'allume et l'écran digital visualise la minuterie imposée et le temps peut être modifié par « + » et « - », donc sélectionner la fonction, successivement imposer le temps de cuisson désiré, la plaque fonctionnera par conséquence.
Dans la fonction «Fast», la minuterie peut être réglée.
Dans les fonctions «Warm» et «Slow» le programme est pré-imposé.
En appuyant sur le pulsant « + », le temps augmente d'une minute, et en appuyant le pulsant d'accélération, le temps augmente de façon plus rapide.
En appuyant sur le pulsant « - », le temps diminue d'une minute, et en appuyant le pulsant d'accélération, le temps diminue de façon plus rapide.
Dans la fonction Minuterie, aucune instruction dans les 5 secondes, ne diminuera la fonction à l'état original.

USTENSILES
Casseroles utilisables Fig. 3
Acier, fonte, fer émaillé, acier inoxydable, casseroles à fond plat, casseroles avec un diamètre de 12 à 26 centimètres.

Casseroles non utilisables Fig. 4
Casserole en verre résistant à la chaleur, récipient en céramique, cuivre, casseroles/poêle en aluminium. Des casseroles avec un fond arrondi et des casseroles avec un fond mesurant moins de 12 cm.

COMMENT NETTOYER

1). Débrancher la prise et attendre que l'unité se soit refroidie complètement. Nettoyer après chaque utilisation.
2). Si les casseroles/poêles sont utilisées sans être nettoyées, elles peuvent causer une décoloration et des taches sur la plaque.
3). Ne pas utiliser de solvants, diluants, des brosses ou une poudre de polissage pour nettoyer la plaque à induction.
4). Nettoyer en utilisant un détergent et un chiffon humide.
5). Utiliser un aspirateur pour aspirer la saleté de la prise d'air et l'éventoir de décharge.
6). Ne jamais faire couler l'eau au-dessus de l'unité (l'eau pénètre à l'intérieur et peut causer un mauvais fonctionnement).

DONNÉES TECHNIQUES

Puissance: 2000W
Alimentation: 200 - 240V ~ 50/60Hz

Dans une optique d'amélioration constante Beper se réserve le droit de modifier ou améliorer cet appareil sans préavis.

Code du problème	Cause possible	Solution
E1	Senseur de température de la superficie de la plaque ouverte	Nous vous prions de contacter le centre d'assistance ou un technicien qualifié.
E2	Senseur de température des composants semi-conducteurs ouvert	Nous vous prions de contacter le centre d'assistance ou un technicien qualifié.
E3	Alimentation anormale; Voltage trop haut.	Contrôler le voltage d'alimentation. Utiliser seulement avec un réseau d'alimentation approprié.
E4	Alimentation anormale; Voltage trop bas.	Contrôler le voltage d'alimentation. Utiliser seulement avec un réseau d'alimentation approprié.
E5	Senseur de température de la plaque en court-circuit; Réchauffement d'une casserole vide/température imposée trop haute.	Attendre quelques minutes que l'unité se refroidisse. Nous vous prions de contrôler la casserole.
E6	Panne dans la ventilation: canal d'aspiration / décharge d'air bloquée.	Quand la plaque s'est refroidie, nettoyer le canal, et successivement la remettre en fonction.
E7	Le panneau de contrôle n'est pas bien relié; mauvais fonctionnement du circuit	Nous vous prions de contacter le centre d'assistance ou un technicien qualifié.
E8	Il n'y a pas de casserole sur le plan de cuisson. Il n'y a pas de casserole appropriée sur le plan de cuisson.	Nous vous prions d'utiliser des casseroles appropriées pour la cuisson à induction.



Le produit en fin de vie doit être détruit selon les normes en vigueur relatives à l’élimination des déchets et ne peut être traité comme simple déchet ménagé.
Le produit doit être détruit dans un centre d’élimination des déchets adapté ou être restitué au revendeur dans le cas d’une substitution avec un autre produit équivalent neuf.
Le fabricant prendra à sa charge les frais occasionnés pour la destruction du produit selon les termes de la loi en vigeur.
Le produit est composé de pièces non biodégradables et substances qui peuvent polluer l’environnement si détruites de façon inapropriée . Par ailleurs, certaines parties de ces matières peuvent être recyclées évitant ainsi toute pollution pour l’environnement. Il est de votre et notre devoir de préserver la santé de l’environnement.
Le symbole indique que le produit répond aux normes requises par les nouvelles
directives introduites en faveur de l’environnement (2011/65/EU) et que le produit doit être détruit de façon appropriée au terme du cycle de vie.
Au besoin, informez-vous auprès des autorités locales compétentes en matière d’élimination des déchets de votre commune.
Toute personne qui ne tiendra pas compte de ces règles d’élimination des déchets indiquées dans ce paragraphe en répondra selon la loi en vigueur.

CERTIFICAT DE GARANTIE

Cet appareil a été contrôlé en usine. La garantie est valable 24 mois à partir de la date d'achat pour tout défaut de matériel ou de fabrication. En cas de réclamation, le ticket de caisse et la garantie devront être présentés ensemble.
En cas de besoin et pour toute assistance technique, veuillez contacter votre revendeur ou vous adresser à notre siège. Cela vous permettra de conserver votre appareil dans de meilleures conditions et de NE PAS invalider la garantie. Toute manipulation de l'appareil par une personne non autorisée ou non qualifiée annulera automatiquement la garantie.

Conditions de garantie

Pendant la durée de garantie, si des pannes provenant d'un défaut de materiel et/ou de fabrication apparaissent, nous assurons gratuitement la réparation aux conditions énoncées ci-dessous :

- l'appareil a été correctement utilisé et ce uniquement à l'usage pour lequel il a été fabriqué ;
- l'appareil a été réparé par des experts, c'est-à-dire par des personnes mandatées par le fournisseur ;
- la présentation du ticket de caisse est obligatoire;
- les pièces présentant les signes évidents d'usure ne sont pas pris en compte dans la garantie.

En conséquence, sont exclus de la garantie toutes les pièces qui auraient subi des dommages accidentels ou présentant des signes d'usure normale (parmi lesquelles, ampoules, batteries, piles, résistances), toutes les pièces comportant des défauts dus à la non utilisation domestique, la négligence dans la manipulation et l'entretien, les dommages lors du transport et tous les dommages non imputables directement au producteur.

Si un défaut survient lors de la période de garantie et ne peut être réparé, l'appareil sera remplacé gratuitement.

Assistance technique

Même après la fin de la garantie, nous accordons toujours une grande importance à la reparation.
Pour toute assistance technique et/ou reparations en dehors de la garantie, veuillez vous adresser directement à l'adresse ci-desous :

LE SERVICE APRÈS-VENTE EST EFFECTUÉ PAR VOTRE REVENDEUR OU PAR L'IMPORTATEUR/DISTRIBUTEUR DES PRODUITS BEPER.
ÉCRIVEZ UN E-MAIL AU **assistenza@beper.com** POUR CONNAITRE LE CENTRE SERVICE AGRÉE BEPER LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.

DAS PRODUKT

Die Induktionsplatte ist ein neues hochtechnologisches Kochsystem.
Mit einem besonderen Mikrocomputersystem ist das Gerät extrem sicher und vertrauenswürdig. Mit einem kontrollierten Kochvorgang gewährleistet die Induktionsplatte mehr Sicherheit für die Küche und für die Verbraucher. Es besteht keine Verbrennungsgefahr, kein Rauchen und Abgas werden produziert.
Unser Produkt ermöglicht nicht nur mehr Sicherheit und Gesundheit für Ihre Familie aber auch mehr Sauberkeit in Ihrer Küche.

INDUKTIONSPRINZIP Fig. 1

Die Induktionsplatte basiert hauptsächlich auf dem elektromagnetischen Induktionsprinzip. Unterhalb der Kochfläche befindet sich eine stromdurchflossene Spule, die ein magnetisches Wechselfeld erzeugt. Energie wird in Form eines elektromagnetischen Wechselfeldes auf den Boden des Kochgeschirrs übertragen und dort in Wärme umgewandelt. Dieses induziert in einem darüber platzierten metallischen Topf durch Induktion mit einer Effizienz bis zum 94,36 %, die den Metallboden des Topfes und somit das Essen aufheizen.

Grundlegende Sicherheitshinweise

Allgemeine Anleitungen

DEUTSCH

- Gebrauchsanweisungen vor dem Erstgebrauch aufmerksam durchlesen und für die Zukunft aufbewahren.
- Verwenden Sie das Gerät und dessen Zubehörteile immer für den bestimmten Zweck. Betreiben Sie niemals das Gerät oder dessen Zubehörteile zweckentfremdet.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf.
- Das Gerät ist kein Spielzeug. Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt.
- Der Gebrauch des Geräts von Kindern, Ungeschickten, Menschen mit begrenzten körperlichen, sensoriellen oder psychischen Fähigkeiten oder unerfahrene Menschen kann extrem gefährlich sein. Die für diese verantwortliche Menschen müssen spezifische Hinweise zum Gebrauch geben bzw. während des Gebrauchs aufmerksam unerfahrene Benutzer überwachen.
- Gerät in der Nähe von Wasser, Badewannen, Duschen, usw. keinesfalls betreiben.
- Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Sollte das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden, nehmen Sie es nicht mit den Händen heraus. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Sollte das Gerät mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten im Kontakt kommen, schalten Sie es keinesfalls erneut ein.

Elektrische Sicherheit

- Gerät und Stromkabel von Kindern und Ungeschickten fernhalten.
- Prüfen Sie immer vor dem Gebrauch, dass Gerätespannung und Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie immer das Gerät an einer Wandsteckdose mit Erder an. Bei Bedarf verwenden Sie ein Verlängerungskabel mit einem geeigneten Durchmesser.
- Als zusätzliche Schutzmaßnahme können Sie eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD) installieren, deren Nominal-Reststrom nicht über 30 mA liegt, welche mittels einer externen Schaltuhr oder einer Fernbedienung zu betätigen ist.

• Vermeiden Sie immer den Kontakt zwischen Wasser und Stromkabel bzw. Verlängerungskabel.
• Wickeln Sie das Stromkabel und das Verlängerungskabel komplett ab.
• Prüfen Sie immer die Unversehrtheit des Stromkabels und lassen Sie es niemals hängen, damit es keine Gefahr besteht und zu keinen Verletzungen führen kann.
• Stromkabel von Heizquellen, Öl und scharfen Kanten bzw. spitzen Gegenständen fernhalten.
• Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf.
• Netzstecker nicht direkt am Stromkabel ziehen.
• Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht gebrauchen oder bevor jeder Reinigungs- bzw. Wartungsoperation durchführen oder bevor Sie irgendwelches Zubehör installieren.

Sicherheitshinweis

• Gerät im Freien nicht benutzen.
• Stellen Sie das Induktionsgerät auf eine stabile und gerade Oberfläche.
• Gerät auf eine hitzebeständige und spritzwassergeschützte Oberfläche stellen.
• Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Herdplatte, ein Gasherd bzw. ein Kochfeld.
• Stellen Sie sicher, dass es genügend freien Raum um das Induktionsgerät gibt, um eine bessere und geeignete Lüftung zu gewährleisten.
•Halten Sie immer das Gerät von leicht entflammbaren Stoffen fern.
• Gerät von Heizquellen fernhalten.
• Gerät nicht abdecken.
• Legen Sie kein Papier zwischen Topf/Pfanne und Kochplatte. Das Papier könnte brennen.
• Die Kochfläche kann extrem heiß während des Gebrauchs werden. Berühren Sie niemals die Kochplatte während des Betriebs.
• Die Kochfeldoberfläche bleibt nach der Erhitzung noch eine gewisse Zeit heiß. Berühren Sie keinesfalls die Kochfläche, nachdem Sie den Topf entfernt haben.
• Die Töpfe werden extrem heiß während des Gebrauchs. Verwenden Sie immer Kochhandschuhe zur Entfernung der Töpfe.
• Bitte legen Sie niemals metallene Gegenstände (z.B. Gabeln, Messer, Löffel, Deckel oder Alufolie) auf das Induktionskochfeld. Sie können extrem heiß werden.
• Die Kochfeldoberfläche besteht aus Edelglas. Verwenden Sie die Induktionsplatte bei Defekten oder Beschädigungen nicht. Sollte die Oberfläche gerissen sein, schalten Sie das Gerät sofort aus, um Elektroschläge zu vermeiden.
• Erhitzen und überhitzen Sie einen Topf nicht, wenn er leer ist. Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Sollte die Platte oder der Topf zu heiß werden, schaltet sich das Gerät aus.
• Gegenstände, die ein Magnetfeld haben oder anziehen, wie z.B. Radios, Fernseher, Magnetkarten, Magnetbandkassetten, können die Funktion der Induktionsplatte beeinträchtigen.
• Stellen Sie das Gerät nicht um, wenn es noch warm bzw. im Betrieb ist. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie die Induktionsplatte komplett abkühlen.

SCHALTBRETT Fig. 2
1-programmierbare Zeitschaltuhr
2-Wärmehaltungsfunktion
3-Funktionsregler
4-On/OFF-Schalter
5-Temperaturregler +/-
6-Digitaldisplay

PREODUKTBESCHREIBUNG
1-Schaltbrett
2-Glasfläche
3-Belüftung

INBETRIEBNAHME
ON/OFF-Schalter
1) Legen Sie einen induktionsfähigen Topf auf das Kochfeld, nachdem Sie gemäß dieser Gebrauchsanweisung das Gerät an dem Stromnetz angeschlossen haben. Die Betriebskontrollleuchte leuchtet auf.
2) ON/OFF-Schalter zur Einschaltung des Geräts betätigen.
Zur Ausschaltung drücken Sie erneut den ON/OFF-Schalter und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

GEBRAUCHSANWEISUNGEN
Funktionstaste “Function” zur Auswahl der gewünschten Kochfunktion “Warm”, “Slow” bzw. “Fast” betätigen.
1. Schnell kochen “fast”
Zur Betätigung dieser Funktion wählen Sie die Funktion “fast” aus. Im Display erscheint 1800W.
Beim Drücken von + bzw. - kann man die Leistung des Geräts einstellen. 10 Leistungen sind möglich: 120-300-600-800-1000-1200-1400-1600-1800-2000W.
2 . Wärmehaltungsfunktion “keep warm”
Zur Betätigung dieser Funktion wählen Sie die Funktion “keep warm” aus. Im Display erscheint 60°C und die entsprechende Anzeige leuchtet auf.
Mit dieser Funktion kann die Temperatur nicht neu eingestellt werden. Der Betrieb wird automatisch vom Programm eingestellt.
3 . Langsam kochen “slow”
Zur Betätigung dieser Funktion wählen Sie die Funktion “slow” aus. Im Display erscheint 800W und die entsprechende Anzeige leuchtet auf.
Mit dieser Funktion kann die Temperatur nicht neu eingestellt werden. Der Betrieb wird automatisch vom Programm eingestellt.
4 . Programmierbare Zeitschaltuhr
Zur Betätigung dieser Funktion wählen Sie die Funktion “preset/timer” aus. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf und im Display erscheint die eingestellte Zeitschaltuhr. Die Zeit kann beim Drücken von + und - eingestellt werden. Wählen Sie dann die gewünschte Funktion aus und stellen Sie die gewünschte Kochzeit aus. Die Induktionsplatte wird sich erst danach erhitzen.
Bei “fast” kann die Zeitschaltuhr eingestellt werden.
Bei “warm” und “slow” ist das Programm schon eingestellt.
Beim Drücken von “+” wird die Zeit um 1 Minute verlängert. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, verlängert sich die Zeit schneller.
Beim Drücken von “+” wird die Zeit um 1 Minute verkürzt. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, verkürzt sich die Zeit schneller.
Bei der Funktion “Timer” brauchen Sie mindestens 5 Sekunden, um die ursprüngliche Funktion wiederherzustellen.

PASSENDES ZUBEHÖR

Induktionsfähige Kochgeräte Fig. 3

Töpfe und Pfanne mit Flachboden aus Stahl, Gusseisen, emailliertem Eisen und Edelstahl mit einem Durchmesser von 12-26 cm.

Nichtinduktionsfähige Kochgeräte Fig. 4

Töpfe, Pfannen und Schüsseln aus hitzebeständigem Glas, Keramik, Kupfer oder Aluminium.
Töpfe und Pfannen mit abgerundetem Boden und/oder einem Bodendurchmesser von weniger als 12 cm.

REINIGUNG UND PFLEGE

1). Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung. Ziehen Sie dafür den Stecker aus der Dose, und warten Sie, bis die Herdplatte abgekühlt ist.
2). Wenn ungesäuberte Töpfe etc. benutzt werden, kann dies zu Verfärbungen und Flecken führen.
3). Benutzen Sie zum Reinigen des Induktionsgerätes niemals Benzin, Farbverdünner, eine Bürste oder Poliermittel.
4). Verwenden Sie nur Spülmittel und ein angefeuchtetes Tuch zur Reinigung der Platte.
5). Benutzen Sie einen Staubsauger, um Schmutz aus der Be- und Entlüftung zu entfernen.
6). Vermeiden Sie es, das Gerät mit fließendem Wasser in Berührung zu bringen (wenn Wasser in das Innere des Gerätes gelangt, kann es zu Fehlfunktionen und Beschädigungen kommen).

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 2000W
Betriebsspannung: 200-240V ~ 50/60Hz

In Hinblick auf eine Verbesserungsperspektive behält sich Beper das Recht vor, das betreffende Produkt ohne Voranmeldung zu ändern bzw. umzubauen.



Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste Electrical and Electronic Equipment; deutsch: (Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) ist die EG-Richtlinie 2011/65/EU zur Reduktion der zunehmenden Menge an Elektronikschrott aus nicht mehr benutzten Elektro- und Elektronikgeräten. Ziel ist das Vermeiden, Verringern sowie umweltverträgliche Entsorgen der zunehmenden Mengen an Elektronikschrott durch eine erweiterte Herstellerverantwortung.
Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.
Elektro- und Elektronikgeräte mit folgender Kennzeichnung versehen und dürfen nicht mehr über Restmüll, sondern nur noch über die öffentlichen Entsorgungsträger und anschließende Rückgabe an die Hersteller und Importeure entsorgt werden.

Code	Mögliche Ursache	Lösung
E1	Temperatursensor der Induktionsplatte ist geöffnet	Bitte wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Fachkräfte
E2	Temperatursensor der Halbleiterelemente ist geöffnet	Bitte wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Fachkräfte
E3	Spannungsdefekt: Voltzahl ist zu hoch.	Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
E4	Spannungsdefekt: Voltzahl ist zu niedrig.	Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
E5	Kurzschuss vom Temperatursensor der Induktionsplatte; Erhitzung von einem leeren Topf/ eingestellte Temperatur ist zu hoch.	Lassen Sie die Platte einige Minuten abkühlen. Prüfen Sie den Kochtopf
E6	Lüftungsdefekt: Be- und Entlüftung sind verstopft.	Lassen Sie die Platte einige Minuten abkühlen. Entlüftung reinigen und Platte wieder einschalten
E7	Schaltbrett wurde nicht richtig angeschlossen; Defekt bzw. Fehlbetrieb am Schaltbrett	Bitte wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Fachkräfte
E8	Kein Kochgerät auf der Platte. Kochgerät ist nicht induktionsfähig.	Bitte verwenden Sie induktionsfähige Kochgeräte.

GARANTIE

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).
Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.
Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.
Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Garantiebedingungen

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!
Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.
*Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Rufnummer.
Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpfl ichtig!

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpfl ichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

TRETEN SIE BITTE IN VERBINDUNG MIT IHREN HÄNDLER IN IHREM LAND
ODER POST SALES ABTEILUNG
VON FA. BEPER. E-MAIL **assistenza@beper.com** DIE IHREN HÄNDLER NENNEN WIRD

INFORMACIÓN DE PRODUCTO

En un corto periodo de tiempo, la eficencia calentadora puede alcanzar hasta un 94.36% desde el encendido hasta la ebullición. Con pequeños sistemas micro-computarizados, en un sistema económico y seguro. Como caracteristica de la cocia por inducción, no produce fuego, no hay humo ni escapes, y evita así los preligros de la cocina tradicional y los problemas que acarreaba, que es como precisamente muchos consumidores prefieren
Nuestra cocina de inducción le traerá más seguridad y salud a su familia, además de la limpieza de su cocina.

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO DE COCINA DE INDUCCIÓN Fig. 1

La cocina de inducción se basa fundamentalmente en el principio de tecnología de inducción electromagnética, que genera campo magnético variable después de recorrer a través de la bobina de alambre. Las corrientes de Foucault se genera en la parte inferior cuando el campo magnético induce la olla de hierro en la placa de cocina. Una gran cantidad de energía térmica es producida y se puede calentar la parte inferior rápidamente, calentando así la comida muy rápido, con una eficiencia térmica de hasta 94,36%.

Instrucciones de seguridad
Seguridad general
• Lea el manual cuidadosamente antes de usar el producto. No tire el manual y consérvelo para futuras referencias.
• Solo use el aparato y los accesorios para sus propósitos por los que fueron fabricados. No use el aparator y los accesorios para otros propósitos que no sean los descritos en el manual.
• No use el aparato si cualquier parte o accesorios se encuentra dañado o defectuoso. Si una parte o un accesorios está dañada o defectuosa, debe ser reemplazada por el fabricante, el distribuidor, o un agente de reparación autorizado de la marca.
• Supervise a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato
• El uso de este aparato por niños o personas con dificultadoes físicas, sensoriales, mentales o motrices, o con falta de experiencia y conocimiento, puede causar daños al individuo. Las personas responsables son encargadas de la seguridad en el uso del aparato y debe contribuir a dar instrucciones explicitas y supervisar el correcto uso del aparato.
• No use el aparato cerca de bañeras, duchas, o cualquier sitio donde con agua cerca
• No sumerja el aparato en agua u otros líquidos. Si el aparato se sumerge en agua u otros líquidos, no retire el aparato con las manos.
• No sumerja el aparato en agua o cualquier otro liquido. Si el aparato es inmesor en agua o cualquier otro liquido, no retire el aparato con sus propias manos: inmediatamente desconcéctelo de la conexión eléctrica de pared y no vuelva a usar el aparato y contacte con el fabricante, el proovedor o un técnico autorizado.

Seguridad eléctrica
• Mantenga el aparato y sus accesorios fuera del alcance de lo niños.
• Antes de cualquier iso, siempre asegúrese de que el voltaje del aparato es el mismo que utiliza usted en su localidad, país o region.
• Conecte el aparato a una toma eléctrica con toma de tierra. Si es necesario, utilice una extensión de toma a tierra que se adapte a las condiciones.
• Para protección adicional, instale un dispositivo de corriente residual (RCD/DCR) con un rango de operación residual que no supere los 30mA.

• El aparatos no está intencionadamente creado para operarse mediante temporizadores externos o sistemas de mando a distancia.
• Asegúrese de que no hay rastros de agua tanto en el camble como en el conector del cable.
• Siempre desconectar completamente el cable de alimentación y el cable de extensión.
• Asegúrese de que el cable de red no cuelgue sobre el borde de una superficie de trabajo y no puede ser atrapado accidentalmente o tropezarse.
• Mantenga el cable de red alejado del calor, aceite y bordes afilados.
• No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe de alimentación está dañado o defectuoso. Si el cable de alimentación o el enchufe de la red es
dañado o defectuoso, éste debe ser reemplazado por el fabricante o un servicio técnico autorizado.
• No tire del cable de alimentación para desconectar el enchufe de la red eléctrica.
• Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no esté en uso, antes del montaje o desmontaje y antes de la limpieza y el mantenimiento.

Instrucciones de seguridad para cocinas de inducción
• No utilice el aparato al aire libre .
• Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
• Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor y a prueba de salpicaduras .
• No coloque el aparato sobre una encimera .
• Asegúrese de que haya suficiente espacio libre alrededor del aparato para permitir que el calor se escape y proporcionar una ventilación adecuada.
• aparato no entre en contacto con materiales inflamables .
• Mantenga el aparato lejos de fuentes de calor.
• No cubra el aparato.
• No coloque una hoja de papel entre los utensilios de cocina y la zona de cocción para evitar que el papel se quema.
• Las superficies accesibles del aparato pueden calentarse mucho durante el uso. No toque la placa de cocción caliente.
• La zona de cocción se calienta mucho durante el uso.
No toque la placa de cocción inmediatamente después de retirar el utensilio .
• El recipiente se calienta mucho durante el uso. Use guantes de cocina para sacar la batería de cocina de la zona de cocción .
• Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser colocados en la placa caliente , ya que pueden calentarse.
• La placa está hecha de cristal templado. No utilice el aparato si la placa está dañada. Si se agrieta la superficie, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica .
• No coloque un recipiente vacío sobre la placa caliente . Calentar un recipiente vacío se activará la protección contra el sobrecalentamiento y el aparato se apagará automáticamente.
• No coloque objetos que se ven afectados por los imanes (radios, televisores , tarjetas bancarias , etc) cerca del aparato.
• No mueva el aparato cuando esté encendido o esté aún caliente . Desenchufe el aparato de la toma de corriente y espere hasta que el aparato se haya enfriado .

DIAGRAMA DE FUNCIÓN Fig.2
1- Temporizador
2- Mantener caliente
3- Selector de funciones
4- Switch ON/OFF (endendido/apagado)
5- Botones de ajuste de temperatura +/-
6- Pantalla digital

NOMBRE PARTES
1- Panel de control
2- Placa de cristal
3- Entrada de aire

PASAS PARA OPERAR CON EL APARATO
1. Interruptor ON/OFF
Ponga los recipientes adecuados en el centro, después de encender la cocina de inducción, el indicador luminoso de encendido está activado.
Pulse el botón de encendido / apagado, para encender la unidad.
2. Para apagarlo, pulse On / Off de nuevo, a continuación, conecte a apagar la fuente de alimentación.

USO
Toque el botón “Función” para elegir diferentes modos de cocción: “Warm” “Slow” “Fast”.
1. Fast
Cuando se enciende, seleccionar la función de “rápida”, la pantalla digital muestra 1800W.
Por favor presione el botón “+” “-”, se puede ajustar la potencia en un rango (10 niveles) a partir de 120-300-600-800-1000-1200-1400-1600-1800-2000W.
2. Keep Warm
Cuando se enciende, seleccionar la función de “caliente”, la luz de acuerdo está encendido y la pantalla digital muestra 60 ° C. Bajo esta condición, la temperatura no se puede ajustar. Proceso de trabajo es controlado por programa.
3. Slow
Cuando se enciende, seleccionar la función de “slo”, la luz de acuerdo está encendido y la pantalla digital muestra 800W.
Bajo esta condición, el poder no se puede ajustar. Proceso de trabajo es controlado por programa.
4. Preset/Timer
Bajo el botón de estado de espera, presione “preset / temporizador”, la luz está encendida y la pantalla digital muestra el temporizador de juego y el tiempo puede ser revisada a través de “+” y “-”, y luego seleccione la función, después de la hora establecida, que funcionará en consecuencia.
Bajo la función “Fast”, contador de tiempo se puede ajustar.
Bajo la función “Warm”, “slow”, Preset es función.
Pulse el botón “+”, el tiempo de aumentar un minuto y una presión larga puede acelerar el aumento.
Pulse el botón “-”, el tiempo disminuye de un minuto, y pulsación larga puede acelerar la disminución.
Bajo la condición de tiempo, ninguna instrucción en 5 segundos va a cambiar la condición de nuevo a su estado original.

UTENCILIOS UTILIZABLES Y NO UTILIZABLES

Sartenes usables Fig. 3

Acero, hierro fundido, hierro esmaltado, acero inoxidable, sartenes / ollas de fondo plano con un diámetro de 12 a 26cm.

Sartenes NO usables Fig. 4

Vidrio resistente al calor, recipiente de cerámica, cobre, sartenes de aluminio / ollas. Sartenes con fondo redondeado / ollas con fondo que miden menos de 12 cm.

COMO LIMPIAR

1) Desconecte el enchufe y espere hasta que la unidad se haya enfriado por completo. Limpie después de usar cada vez.
2) Si las ollas / sartenes se utilizan sin haberse limpiado, se puede crear decoloración o manchas.
3) No use gasolina, diluyente, cepillo de fregar o cepillos rígidos para limpiar la cocina de inducción.
4) Limpie usando agente de lavar los platos y un trapo húmedo.
5) Use la aspiradora para aspirar la suciedad de la entrada de aire y salida de aire.
6) Nunca deje correr el agua encima de la unidad (el agua puede causar un mal funcionamiento).

INFORMACIÓN TÉCNICA

Potencia: 2000W
Alimentación eléctrica: 200-240V ~ 50/60Hz

En un objetivo de mejora continua, Beper se reserva la capacidad de aportar cambios y mejoras en el producto sin previo aviso.



Al término de la vida útil del aparato, no eliminar como residuo municipal sólido mixto sino eliminarlo en un centro de recogida específico colocado en vuestra zona o entregarlo al distribuidor a la hora de comprar un nuevo aparato del mismo tipo y destinado a las mismas funciones. El distribudor se cargarà el costo de eliminación de los equipos siguendo las normas actuales.

Este procedimiento de recogida separada de los equipos eléctricos y electrónicos se realiza con el propósito de una política del medioambiente comunitaria con objetivos de salvaguardia, defensa y mejoramiento de la calidad del medioambiente y para evitar efectos potenciales en la salud de los seres humanos debido a la presencia de dentro de estos equipos o a un uso inapropiado de los mismos o de algunas de sus partes. Està Vuestra y nuestra competencia aiudar la defensa del medioambiente.

El símbolo indica que este producto respecta la normativa europea de mdioam biente (2011/65/ EU) y le recuerda que todos los productos electrónicos y eléctricos deben ser objeto de recogida por separado al finalizar su ciclo de vida. Para obtener información sobre el reciclaje de este producto y dónde encontrar puntos de recogida llame las supuestas autoridades locales.

Una eliminación no correcta de este producto podría conllevar sanciones.

RESOLUCION DE PROBLEMAS

Codigo	posibles razones	Soluciones
E1	Superficie del sensor de la temperature abierto	Por favor contacte el proveedor o acuda aun centro de servicio cualificado
E2	Sensor de temperatura abierto	Por favor contacte el proveedor o acuda aun centro de servicio cualificado
E3	Tensión de alimentación anormalmente alta Voltaje demasiado alto	Compruebe la alimentación eléctrica Encienda la fuente de alimentación después de que se vuelva a la normalidad.
E4	Tensión de alimentación anormalmente baja Voltaje demasiado bajo	Compruebe la alimentación eléctrica Encienda la fuente de alimentación después de que se vuelva a la normalidad.
E5	Cortocircuito en el sensor de temperatura, no se ve nada	La cacerola u olla est· emitiendo una temperatura anormalmente superior Por favor, espere unos minutos que se enfrÌe la unidad. Por favor verifique la olla / sartÈn.
E6	Fan failure;Entrada de aire / escape bloqueo de ventilación. Fallo de vintlación, bloque en la entrada/salida de aire o ventilación	Por favor contacte el proveedor o acuda aun centro de servicio cualificado. Limpie la ventilación despues de que la unidad se enfríe, despues reinicie la unidad
E7	Panel de la bobina no está bien conectado, malfunción del circuito	Por favor contacte el proveedor o acuda aun centro de servicio cualificado
E8	No hay cacerola/ollas en la placa No hay una cacerola usable en la placa	Coloque utencilios de cocina que se puedan usar en la placa

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Este aparato ha sido controlado en fábrica. La garantía es valida 24 meses a partir de la fecha de compra para todos los defectos de material o de fabricación. En caso de reclamación, tiene que presentar juntos el recibo fiscal y la garantía.
Para la asistencia técnica, es necesario contactar su revendedor o nuestra empresa. Eso le permitirá conservar su aparato en mejores condiciones y no invalidar la garantía. Toda manipulación del aparato por una persona no autorizada o no cualificada cancelará automáticamente la garantía.

Condiciones de garantía

Durante la garantía, si algunas averías aparecen a causa de un defecto de material y/o fabricación, garantizamos gratuitamente la reparación a las condiciones siguientes :

- el aparato ha sido utilizado correctamente y esto solamente al uso para el cual ha sido fabricado ;
- expertos repararon el aparato, es decir, personas designadas por el proveedor ;
- es obligatorio de presentar el recibo fiscal;
- las partes que presentan señales evidentes de desgaste no se tienen en cuenta en la garantía.

En consecuencia, todas las partes que habrían sufrido daños accidentales o que presentaban señales de uso normal se excluyen de la garantía (entre las cuales, bombillas, baterías, pilas, resistencias), todas las partes implicando defectos debidos a la no utilización doméstica, la negligencia en la manipulación y el mantenimiento, los daños en el transporte y todos los daños no imputables directamente al fabricante.

Si un defecto aparece durante la garantía y no puede estar reparado, el aparato se sustituirá gratuitamente.

Asistencia técnica

Después del final de la garantía, concedemos siempre una gran importancia a la reparación.
Para la asistencia técnica y/o reparaciones fuera de la garantía, es necesario contactar directamente la dirección siguiente :

CONTACTE CON EL DISTRIBUIDOR DE SU PAIS O EL DEPARTAMENTO
DE POST VENTA DE BEPER .
ENVIE UN E-MAIL **assistenza@beper.com** Y LE ENVIAREMOS
DATOS DE SU SERVICIO TECNICO EN SU PAIS.